

thé-ritoires

• P A R I S •

THÉ-RITOIRES

Maison de thé nouvelle génération

La maison de thé

Thé-ritoires est un lieu unique et insolite, au coeur du quartier de Saint-Germain-des-Prés, qui ressemble à l'Angleterre et au Morvan.

C'est une boutique que l'on est surpris et heureux de découvrir ; Imaginée comme une maison de famille où l'on peut arriver à tout moment pour rire, partager un moment, approfondir ses connaissances ou juste déguster un scone encore tiède.

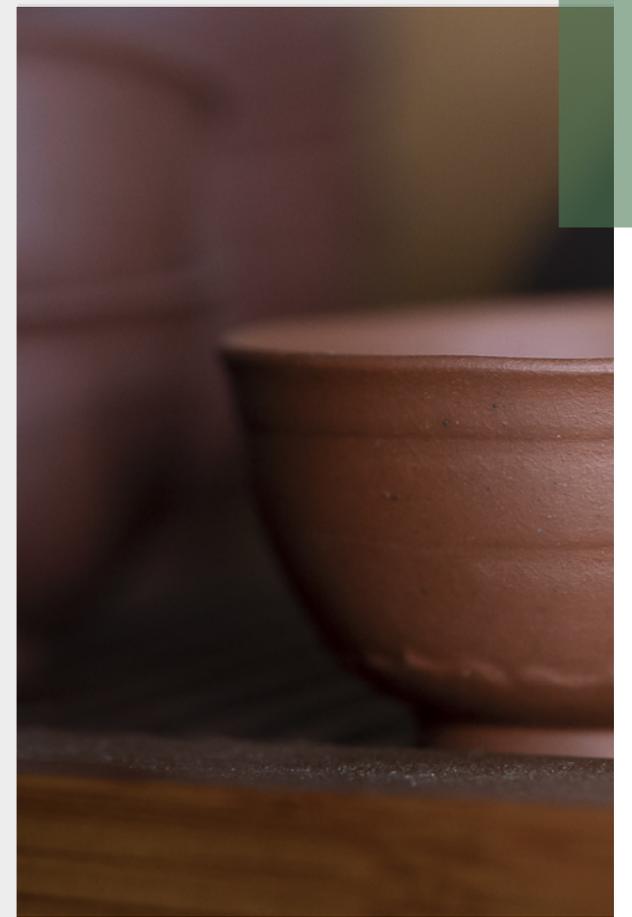
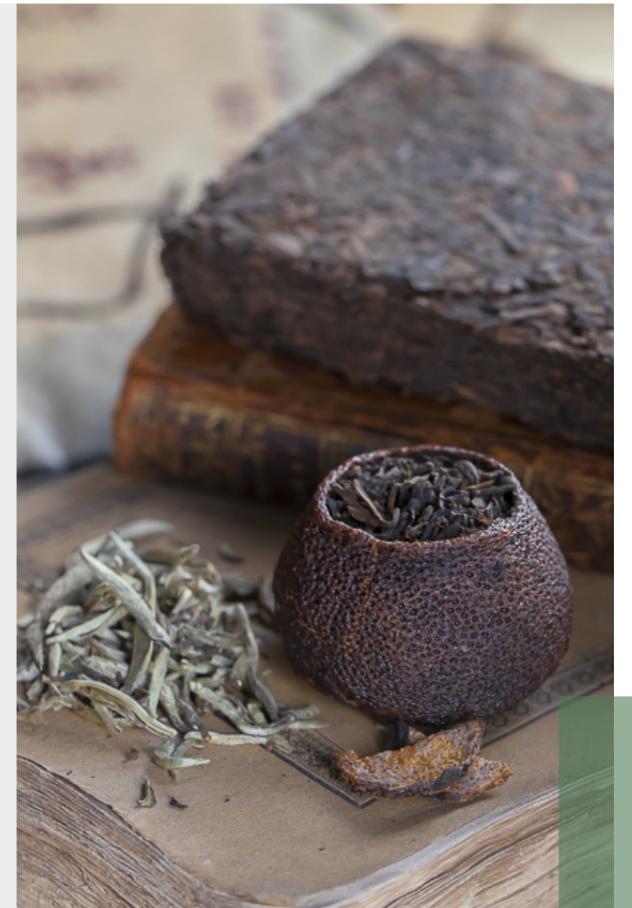
C'est l'endroit idéal pour dénicher un thé rare ou tomber sous le charme d'un objet qui vient du bout du monde.

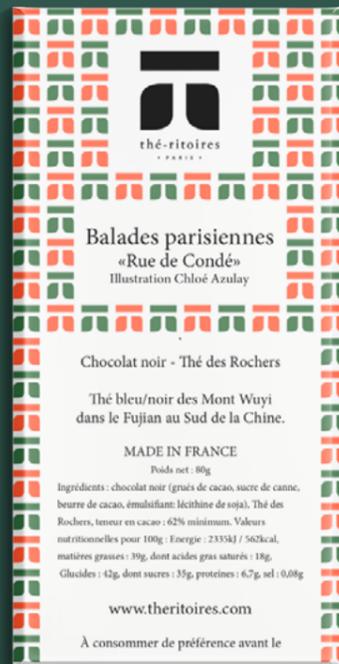
Thés - Gins - Chocolats
Déjeuner - Tea Time - Brunch le dimanche
Objets rares

Les ateliers

Un samedi par mois :
Venez découvrir un nouveau terroir de thé.
Le nombre de participants est limité (35€/pers.)
Les ateliers se déroulent au salon de thé :

5, rue de Condé – 75006 Paris





N°1 Chocolat au lait
Thé noir traditionnel
du Guangdong,
parfumé au litchi frais.

N°2 Chocolat noir
Thé bleu/noir des
Monts Wuyi dans
le Fujian au Sud
de la Chine.

N°3 Chocolat au lait
Thé noir de la vallée du
Brahmapoutre, épices
douces.

Informations

Chocolats

“Balades parisiennes”

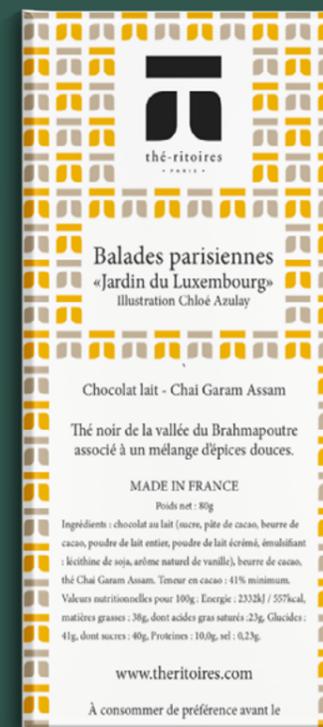
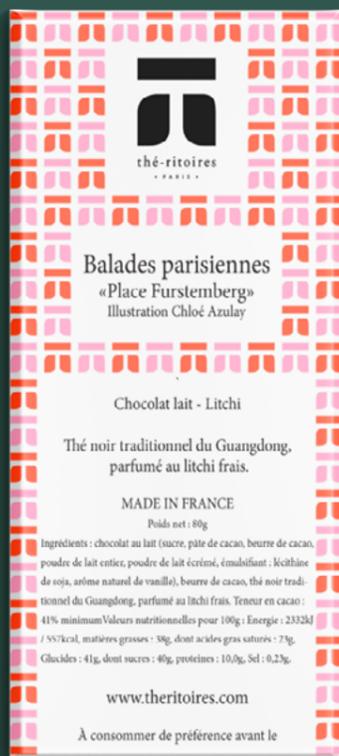
Ces 3 tablettes sont en
vente en édition limitée

Chez Thé-ritoires
5 rue de Condé 75006

Et sur la boutique
en ligne :

www.theritoires.com

Prix unitaire 9,50€





Le thé, la terre et l'eau.

Arnaud Bachelin est le Fondateur de Thé-Ritirois.

Après des études d'archéologie et de botanique, il débute sa carrière par des collaborations avec de prestigieuses maisons de thés parisiennes* et londoniennes.

*Il travaille, entre autres, au développement du thé pour le Plongeur, salon de thé de la Maison Hermès où ont été organisés ses premiers ateliers.

Arnaud est aujourd'hui consultant et historien du thé et n'a de cesse que de transmettre et de démocratiser les savoirs en matière de thés.





Le Gin W. Edition

Balbine Spirits x Thé-Ritiroires

Est la combinaison entre un gin élaboré spécialement pour l'occasion en Charente et un thé créé par la maison Thé-Ritiroires.

Du thé noir indien, de l'orange, de la pomme, des amandes éfilées et de la cannelle composent cet assemblage unique.

Irrésistible en cocktail :
Comme le Tea Gin Time, un cocktail création maison, à déguster chaud.

Dans une tasse à thé, dissoudre une cuillère de miel dans de l'eau chaude. Ajouter le jus d'un 1/2 citron et 1,5 cl. de Dry Curaçao. Terminez par 4 cl. de Gin Winter Edition. Mélangez et dégustez encore fumant.

TELECHARGER LES VISUELS

